Pães de LIQÜIDIFICADOR

alto astral

✷ Rolinho ✷ Brioche
✷ Bisnaguinha ✷ Broa
✷ Focaccia ✷ Rosca



27 gostosuras doces e salgadas

Malu Receitas

Pães quentinhos e superpráticos. Você não pode perder essa!

ISSN 1808-2084

Pão de leite condensado



Rosca italiana



Rolinho de coco



Pão tartaruga



Delícias para o café

Tem coisa mais gostosa do que um pão feito em casa? O pão caseiro faz o maior sucesso! E é para te dar a alegria de fazer o pãozinho para o café que nós preparamos essa ***Malu Receitas*** com várias opções doces e salgadas. Então, não perca tempo e coloque a mão na massa!

Abraços,
Renata Raposo
Editora da Unidade Culinária



FOTO: STELA HANDA PRODUÇÃO: ROSA KLOSER E ZULMIRA FÁTIMA DOS SANTOS OBJETOS: SUXXAR E EMPÓRIO DAS LOUÇAS

Pãezinhos de chocolate

1h (+1h de descanso)
40 unidades

Ingredientes:

- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 xícara (chá) de farinha de trigo integral*
- *15g de fermento biológico*
- *100ml de leite morno*
- *3 colheres (sopa) de chocolate em pó*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *100g de margarina*
- *4 ovos*
- *Açúcar de confeiteiro para polvilhar*

Misture a farinha branca com a integral e reserve. Bata o restante dos ingredientes no liqüidificador até ficar homogêneo. Despeje sobre as farinhas e misture com uma colher de pau até desprender da tigela. Cubra e deixe descansar por 45 minutos. Modele os pãezinhos no formato desejado e disponha sobre uma assadeira. Cubra e deixe descansar por mais 15 minutos. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Retire e sirva.

Malu Receitas — Pães de liquidificador
Edição nº 33 - Ano 2 - 2006
ISSN 1808-2084

Editora de culinária: Renata Raposo; **Redação:** Isabela Banzatto e Rafael Tadeshi; **Produção gráfica:** Lilian Flaht; **Revisão técnica:** Ângela Cardoso; **Fotos/Scanner:** Edson Iukawa; **Distribuição:** DINAP **Impressão:** Globo Cochrane

DIRETORIA
Presidente: João Carlos de Almeida
Diretor Executivo: Pedro José Chiquito
REDAÇÃO/Bauru: Rua Gustavo Maciel, 19-26, CEP 17012-110, Bauru, SP. Correspondência: Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauru, SP Fone (014) 3235-3878; Fax (014) 3235-3879
Sucursal/São Paulo: Rua Major Quedinho, 111, 19º andar, sala 1.901, Centro, CEP 01050-030, São Paulo, SP. Fone/Fax (011) 3217-2900
Sucursal/Rio de Janeiro: Rua Visconde de Pirajá, 414, sala 1.313, Ipanema, CEP 22410-002, Rio de Janeiro, RJ. Fone/Fax (021) 2267-6724
MARKETING/ E-mail: marketing@astral.com.br

ANER www.aner.org.br | IVC

ATENDIMENTO AO LEITOR
(014) 3235-3881
Horário de atendimento: de segunda a sexta, das 8h às 12h e das 14h às 18h
E-mail: malu@astral.com.br
Caixa Postal: 471, CEP 17001-970, Bauru, SP, Brasil

Serviço

Culinaristas
Isaura Quaglio (0XX19) 3862-5735
Mariana Maluf (0XX11) 3031-4289
Mariza Plácido
Mirian Soro (misorvi@ig.com.br)

Objetos
Armazém (0XX11) 3062-1077
Cleusa Presentes (0XX11) 3089-7000
Depósito São Martinho (0XX11) 3083-1433
Empório das Louças (0XX11) 3722-3418
Larmod (0XX11) 3061-1944
Pozzani (0XX11) 4527-5120
Raul's (0XX11) 3814-8532
Spicy (0XX11) 3131-1413
Suxxar (0XX11) 3842-3200
Zona D (0XX11) 3088-0399

Queremos a sua sugestão!

Mande a sua dúvida ou a sua receita para a Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauru, SP ou mande um e-mail para **malu@astral.com.br**

"Os telefones foram checados pela redação. Não nos responsabilizamos por mudanças ocorridas após o fechamento dessa edição."

BISNAGUINHAS DOCES

1h30 (+40min de descanso)
50 unidades

INGREDIENTES:

- *1kg de farinha de trigo*
- *1/2 litro de leite morno*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *50g de fermento biológico fresco*
- *1 xícara (chá) de margarina sem sal*
- *4 ovos*
- *1 pitada de sal*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *1/2 xícara (chá) de mel para pincelar*
- *3 colheres (sopa) de café forte para pincelar*

Peneire a farinha em uma tigela. No liqüidificador, bata o leite, o açúcar, o fermento, a margarina, os ovos e o sal até ficar homogêneo. Despeje sobre a farinha aos poucos, mexendo com uma colher. Coloque sobre uma superfície enfarinhada e amasse até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar por 40 minutos. Modele as bisnaguinhas e disponha em uma fôrma untada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos. Retire do forno, pincele com o mel dissolvido no café e volte ao forno até dourar.



ROSCA CREME

1h30 (+1h de descanso)
1 unidade

INGREDIENTES:

- *7 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *60g de fermento biológico*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *2 colheres (sopa) de óleo*
- *2 xícaras (chá) de leite morno*
- *2 ovos*
- *1 gema*
- *1 pitada de sal*

Creme:

- *2 xícaras (chá) de leite*
- *1 e 1/2 de xícara (chá) de açúcar*
- *2 gemas*
- *4 colheres (sopa) de farinha de trigo*
- *2 colheres (café) de essência de baunilha*

Peneire a farinha em uma vasilha e reserve. Bata o restante dos ingredientes no liqüidificador e despeje sobre a farinha, amassando até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar por 1 hora. Bata os ingredientes do creme no liqüidificador e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Deixe esfriar. Abra a massa, formando um retângulo e espalhe o creme. Enrole como rocambole e feche. Corte em fatias e coloque em uma assadeira, uma ao lado da outra, formando uma rosca circular. Leve ao forno, preaquecido, por 45 minutos ou até dourar.

Foto: Stela Handa Produção: Rosa Kloser e Zulmira Fátima dos Santos Objetos: Raul's e Pozzani



Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda

BRIOCHE COM PASSAS

40min (+40min de descanso)
12 unidades

Ingredientes:

- *1/4 de xícara (chá) de leite morno*
- *3 colheres (sopa) de água*
- *1/3 de xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente*
- *3 gemas*
- *1/3 de xícara (chá) de açúcar*
- *1 colher (café) de canela em pó*
- *1 pitada de sal*
- *30g de fermento biológico fresco*
- *2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 xícara (chá) de uvas passas*
- *Farinha de trigo para enfarinhar*
- *Margarina para untar*
- *1 gema para pincelar*

Bata no liqüidificador o leite, a água, a manteiga, as gemas, o açúcar, a canela, o sal e o fermento. Transfira para uma vasilha, junte a farinha aos poucos e misture com uma colher. A massa ficará mole. Cubra e deixe descansar por 40 minutos. Misture as passas e sove com as mãos enfarinhadas. Divida em 12 bolas. Retire uma bolinha de cada porção. Coloque as bolinhas maiores em forminhas para empada untadas. Faça um buraco e encaixe a bolinha menor. Pincele com a gema e leve ao forno, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar.

BROA DE FUBÁ DE ASSADEIRA

45min 8 porções

Ingredientes:

- *2 ovos*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de óleo*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de fubá*
- *2 xícaras (chá) de açúcar*
- *1 pitada de sal*
- *1 colher (chá) de fermento em pó*
- *1 colher (sopa) de erva-doce*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

No liqüidificador, bata os ingredientes, menos a erva-doce, por 5 minutos ou até ficar homogêneo. Acrescente a erva-doce e misture. Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos.

PÃEZINHOS PÉ-DE-MOLEQUE

50min (+1h30 de descanso)
40 unidades

Ingredientes:

- *8 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 xícara (chá)*

de amendoim sem pele triturado
- 3 tabletes de fermento biológico
- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de margarina amolecida
- Amendoim sem pele torrado e triturado para polvilhar

Glacê:
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (chá) de suco de limão
- 1 colher (chá) de água

Peneire a farinha em uma vasilha e reserve. No liqüidificador, bata os ingredientes restantes da massa por 3 minutos. Despeje sobre a farinha e amasse até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar 1 hora. Modele os pãezinhos e coloque em uma assadeira. Cubra e deixe descansar 30 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Misture os ingredientes do glacê até formar um mingau. Pincele sobre os pães, polvilhe com amendoim e volte ao forno por 5 minutos. Retire e sirva.



PÃOZINHO DE LARANJA COM GLACÊ

40min (+1h de descanso)
14 unidades

Ingredientes:
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1/3 de xícara (chá) de suco de laranja concentrado
- 1 ovo
- 1/4 de xícara (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 15g de fermento biológico fresco
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja
- Margarina para untar
- Raspas de casca de laranja para decorar

Glacê:
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (sopa) de suco de laranja

Bata no liqüidificador a água, o suco, o ovo, o açúcar, o sal, o leite em pó e o fermento. Transfira para uma vasilha, junte a farinha, as raspas e misture. Sove sobre uma superfície lisa, cubra e deixe descansar por 40 minutos. Divida a massa em 14 porções. Abra retângulos e enrole. Coloque em uma fôrma untada, cubra e deixe descansar por 20 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Misture o açúcar com o suco. Espalhe sobre os pãezinhos mornos, coloque raspas de casca de laranja e, se necessário, volte ao forno por 2 minutos para secar.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda



ROLINHO DE CASTANHA COM GOTAS DE CHOCOLATE

50min (+1h de descanso)
12 unidades

INGREDIENTES:

- *1 xícara (chá) de água morna*
- *2 colheres (sopa) de margarina*
- *1 colher (chá) de essência de baunilha*
- *3 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 colher (sopa) de leite em pó*
- *1 pitada de sal*
- *15g de fermento biológico fresco*
- *3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *3/4 de xícara (chá) de chocolate picado*
- *1/2 xícara (chá) de castanhas de caju torradas e picadas*
- *Margarina para untar*

Bata no liqüidificador a água, a margarina, a baunilha, o açúcar, o leite em pó, o sal e o fermento. Transfira para uma vasilha e junte a farinha, mexendo com uma colher de pau. Sove sobre uma superfície lisa, cubra e deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa, formando um retângulo e espalhe o chocolate e as castanhas. Enrole como rocambole e corte em fatias. Coloque os rolinhos em uma assadeira untada, cubra e deixe descansar por 30 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Retire e sirva.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda

MEIA-LUA DE DOCE DE LEITE

1h (+1h de descanso)
20 unidades

INGREDIENTES:

- *1 envelope de fermento biológico seco*
- *1 xícara (chá) de água morna*
- *2 colheres (sopa) de leite em pó*
- *2 ovos*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de manteiga derretida*
- *4 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (chá) de sal*
- *1 xícara (chá) de doce de leite*
- *1 gema para pincelar*

No liqüidificador, bata o fermento, a água, o leite em pó, os ovos, o açúcar e a manteiga até ficar homogêneo. Peneire a farinha com o sal em uma tigela e despeje a mistura do liqüidificador, aos poucos, mexendo com uma colher. Transfira para uma superfície lisa e amasse até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar por 1 hora. Abra com um rolo. Corte triângulos e recheie com uma colher (chá) de doce de leite. Enrole como rocambole e coloque em uma assadeira. Pincele com a gema

e leve ao forno médio, preaquecido, até dourar levemente.

GRISSINI

35min (+1h15 de descanso)

35 unidades

INGREDIENTES:

- *1 e 1/4 xícara (chá) de água morna*
- *1 tablete de fermento biológico fresco*
- *1 colher (sopa) rasa de açúcar*
- *1 colher (chá) de sal*
- *1/2kg de farinha de trigo*
- *Óleo para untar*
- *Gergelim e semente de papoula para polvilhar*

No liqüidificador, bata a água morna, o fermento, o açúcar, o sal e metade da farinha até ficar homogêneo. Transfira para uma vasilha e adicione a farinha restante, aos poucos, amassando até desgrudar das mãos. Cubra com um pano e deixe descansar por 15 minutos. Abra a massa com um rolo. Cubra novamente e deixe descansar por 1 hora. Divida a massa e polvilhe com gergelim em uma e com papoula na outra, pressionando levemente para grudar. Corte em tiras e transfira para uma fôrma untada. Leve ao forno médio, preaquecido, até dourar. Sirva acompanhado de patês.



ROSCA ARCO-ÍRIS

40min (+1h de descanso)

1 unidade

INGREDIENTES:

- *4 colheres (sopa) de açúcar*
- *1/4 de xícara (chá) de margarina*
- *2/3 de xícara (chá) de leite morno*
- *15g de fermento biológico fresco*
- *1 pitada de sal*
- *1 ovo*
- *2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 xícara (chá) de balas de goma coloridas*
- *Margarina para untar*
- *1 gema para pincelar*

Bata no liqüidificador o açúcar, a margarina, o leite, o fermento, o sal e o ovo. Transfira para uma vasilha, junte a farinha e mexa com uma colher de pau. Sove em uma superfície lisa por 3 minutos, cubra e deixe descansar por 40 minutos. Abra a massa formando um retângulo, espalhe as balas de goma e sove até incorporar. Faça um rolo comprido com a massa como se fosse uma cobra, enrole como caracol e coloque em uma assadeira untada. Cubra e deixe descansar por 20 minutos. Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Retire e sirva.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda

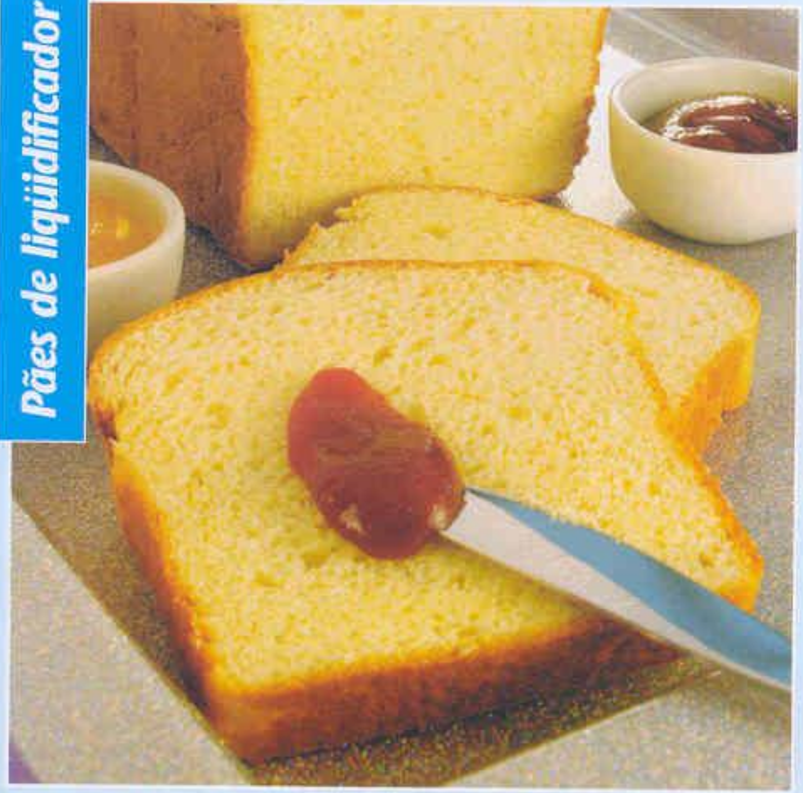


Foto: Stela Handa Produção: Rosa Kluser e Zulmira Fátima dos Santos Objetos: Pozzani e Zona D

PÃO DE LEITE CONDENSADO

30min | 2 unidades

INGREDIENTES:

- *1 lata de leite condensado*
- *1/2 copo de óleo*
- *900ml de leite morno*
- *1 colher (sopa) de açúcar*
- *30g de fermento biológico*
- *3 ovos*
- *1,2kg de farinha de trigo*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Bata todos os ingredientes, menos a farinha, no liqüidificador. Coloque em uma tigela e acrescente a farinha, aos poucos, amassando até desgrudar das mãos. Retire uma bolinha pequena de massa e coloque em um copo com água. Cubra a massa restante e deixe descansar até a bolinha do copo boiar. Modele os pães no formato desejado, coloque em uma assadeira e leve ao forno, preaquecido, até assar e dourar.

PÃEZINHOS DE GENGIBRE

1h (+30min de descanso)

25 unidades

INGREDIENTES:

- *2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de gengibre em pó*
- *1 colher (chá) de canela em pó*
- *1 pitada de noz-moscada*
- *1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio*
- *1/2 xícara (chá) de ricota*
- *1/2 xícara (chá) de mel*
- *1/2 xícara (chá) de óleo*
- *1/2 xícara (chá) de água morna*
- *1/2 xícara (chá) de suco de laranja*
- *1 pitada de sal*
- *15g de fermento biológico*
- *1 gema para pincelar*

Em uma tigela, misture a farinha, o gengibre, a canela, a noz-moscada e o bicarbonato. No liqüidificador, bata os ingredientes restantes e despeje sobre a mistura da tigela, amassando até desgrudar das mãos. Modele pãezinhos e coloque em uma assadeira. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar.

PÃO DE ABÓBORA

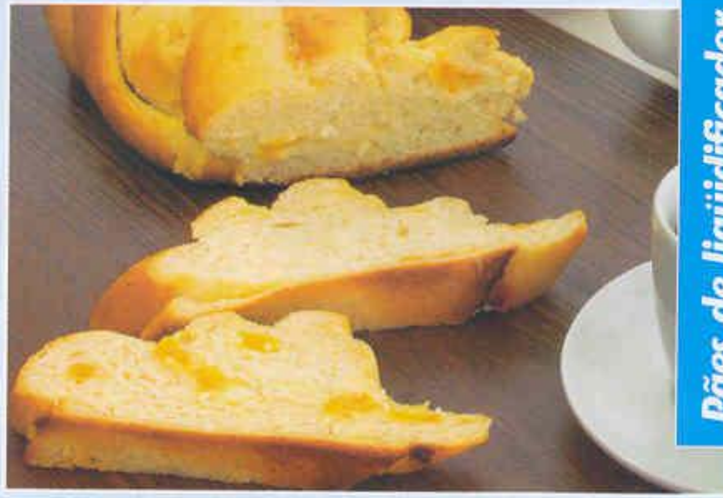
1h30 (+30min de descanso)

20 unidades

INGREDIENTES:

- *1 xícara (chá) de abóbora cozida*
- *1 xícara (chá) de água do cozimento da abóbora*
- *1 xícara (chá) de leite integral*
- *1 xícara (chá) de óleo*
- *2 ovos*
- *1 colher (chá) de sal*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *2 tabletes de fermento biológico*
- *4 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 gema batida para pincelar*
- *Açúcar cristal para polvilhar*

No liqüidificador, bata os ingredientes, menos a farinha, até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela e acrescente a farinha, aos poucos, amassando até desgrudar das mãos. Divida em bolas e coloque em uma assadeira. Pincele com a gema e polvilhe com açúcar. Deixe descansar por 30 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente.



TRANÇA CREMOSA DE PÊSSEGO

1h (+1h de descanso)

1 unidade

INGREDIENTES:

- *1/3 de xícara (chá) de água morna*
- *2 colheres (sopa) de margarina*
- *2 ovos*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 pitada de sal*
- *15g de fermento biológico fresco*
- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1/3 de xícara (chá) de geléia de pêssegos*
- *150g de cream cheese*
- *1 gema para pincelar*

Bata no liqüidificador a água, a margarina, os ovos, o açúcar, o sal e o fermento. Coloque em uma vasilha, junte a farinha e misture com uma colher de pau. Transfira para uma superfície lisa e sove por 3 minutos. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Misture a geléia e o cream cheese. Abra a massa formando um retângulo, espalhe a mistura de cream cheese e enrole como rocambole. Corte ao meio no sentido do comprimento, deixando apenas um das pontas unidas. Trance as duas metades e una as duas pontas. Coloque em uma assadeira, cubra e deixe descansar por 30 minutos. Pincele com a gema e leve para assar em forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda

Pães de liqüidificador



ROLINHO DE COCO

2h30 (+1h de descanso)
36 unidades

INGREDIENTES:

- 1kg de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 100g de fermento biológico fresco
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 4 ovos
- 2/3 de xícara (chá) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio:

- 2/3 de xícara (chá) de margarina
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 100g de coco ralado

Calda:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 vidro de leite de coco
- 1/3 de xícara (chá) de leite

Reserve a farinha em uma vasilha. No liqüidificador, bata o leite, o fermento, o açúcar, os ovos, a margarina e o sal. Despeje sobre a farinha e mexa até desprender da tigela. Transfira para uma superfície enfarinhada e sove. Cubra e deixe descansar por 1 hora. Divida a massa em 3 porções e abra, formando retângulos. Espalhe os ingredientes do recheio misturados e enrole como rocamboles. Corte em fatias e distribua em uma assadeira untada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Ferva os ingredientes da calda por 3 minutos. Regue os pães com a calda e sirva. Se desejar, decore com coco ralado.

PÃO DOCE DE CAFÉ

1h (+15min de descanso)
12 porções

INGREDIENTES:

- 2 ovos
- 50g de fermento biológico fresco
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de café morno
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 8 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Margarina para untar

Cobertura:

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres (sopa) de leite

No liqüidificador, bata o ovo, o fermento, o sal, o açúcar, o óleo, o café e o leite por 5 minutos ou até ficar homogêneo. Coloque em uma tigela e acrescente a farinha, aos poucos, mexendo até formar uma massa lisa. Divida a massa em duas e coloque em uma fôrma para bolo inglês untada. Deixe descansar por 15 minutos e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire do forno e desenforme. Cubra com o açúcar de confeiteiro misturado com o leite.

Foto: Stella Handa Produção: Rosa Kloser e Zulmira Fátima dos Santos Objetos: Pozzani e Zona D
Foto: Andre Fortes Produção: Rosa Kloser e Zulmira Fátima dos Santos Objetos: Larmod e Depósito São Martinho

PÃO AROMATIZADO

1h (+30min de descanso)

3 porções

INGREDIENTES:

- 30g de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 30g de manteiga
- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1/3 de xícara (chá) de óleo
- 5 dentes de alho picados
- 1/2 pimenta vermelha
- 1 colher (sopa) de orégano
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1/2 xícara (chá) de salsa picada
- 1 colher (chá) de sal
- 600g de farinha de trigo
- Margarina para untar
- Queijo parmesão ralado para polvilhar

Bata todos os ingredientes no liqüidificador, menos a farinha. Despeje em uma tigela e junte a farinha aos poucos, misturando até desgrudar das mãos. Sove a massa, modele os pães, coloque em uma fôrma untada e deixe descansar por 30 minutos. Polvilhe com parmesão ralado e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até assar e dourar.



PÃO CESTINHA

45min (+1h de descanso)

6 unidades

INGREDIENTES:

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 1/2 envelope de fermento biológico seco
- 1/4 de xícara (chá) de água morna
- 1/4 de xícara (chá) de gordura vegetal hidrogenada
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/3 de xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Óleo para untar

Misture a farinha, o açúcar, o sal e reserve. No liqüidificador, bata o fermento, a água, a gordura e o leite até ficar homogêneo. Transfira para a vasilha com a mistura de farinha e acrescente o parmesão. Coloque em uma superfície lisa enfarinhada e amasse até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar por 1 hora. Divida a massa em 6 bolinhas. Coloque 6 forminhas para pudins untadas em uma fôrma com o fundo para cima. Abra as massas e coloque sobre as forminhas. Leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Desenforme e sirva com o recheio que desejar.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda



Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda

PÃO TARTARUGA

1h15 (+1h de descanso)
1 unidade

INGREDIENTES:

- *1 tablete de fermento biológico fresco*
- *1 colher (sopa) de açúcar*
- *1 colher (chá) de sal*
- *120ml de água morna*
- *70ml de leite morno*
- *30g de margarina*
- *1 ovo*
- *3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *Óleo para untar*
- *2 uvas passas para decorar*

No liqüidificador, bata o fermento, o açúcar, o sal, a água, o leite, a margarina e o ovo até ficar homogêneo. Adicione 1 xícara (chá) de farinha e bata. Coloque em uma tigela e deixe descansar por 15 minutos. Adicione a farinha restante e misture. Transfira para uma superfície lisa e amasse até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar por 45 minutos. Separe uma bolinha de massa para ser a cabeça. Modele 4 patinhas de massa e uma formando o rabinho. Com a massa restante modele o corpo. Monte a tartaruga sobre uma assadeira untada e desenhe o casco com uma faca. Decore com as uvas passas, formando olhinhos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

FOCACCIA DE CALABRESA

1h30 1 unidade

INGREDIENTES:

- *2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó*
- *1 xícara (chá) de água*
- *4 ovos*
- *3/4 de xícara (chá) de óleo*
- *1 colher (chá) de sal*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*
- *50g de queijo parmesão ralado para polvilhar*

Cobertura:

- *300g de lingüiça calabresa defumada picada*
- *1 colher (sopa) de óleo*
- *1 cebola grande picada*
- *4 tomates italianos sem sementes picados*
- *1/4 de xícara (chá) de folhas de manjericão*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*

Para a cobertura, frite a calabresa no óleo até dourar. Junte a cebola e refogue por mais 5 minutos. Retire do fogo e adicione o tomate, o manjericão, sal e pimenta. Reserve. Para a massa, peneire a farinha com o fermento em uma tigela e reserve. Bata o restante dos ingredientes

no liqüidificador e despeje sobre a farinha, misturando com uma colher de pau. Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e distribua a cobertura por cima. Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Retire e sirva.

PÃO DE BICARBONATO

1h20 | 2 unidades

INGREDIENTES:

- *1/2kg de farinha de trigo integral*
- *15g de fermento biológico*
- *1 colher (chá) de bicarbonato*
- *2 colheres (chá) de sal*
- *1 xícara (chá) de leite morno*
- *1/2 xícara (chá) de água morna*

Peneire a farinha em uma vasilha e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e despeje sobre a farinha. Misture até obter uma massa fina que não grude nas mãos. Modele os pães e transfira para uma fôrma. Faça um corte em cruz sobre cada pão e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Retire e sirva.



PÃOZINHO DE CENOURA COM ERVAS

45min (+30min de descanso) | 12 unidades

INGREDIENTES:

- *1 e 1/2 xícara (chá) de cenoura ralada*
- *1 colher (sopa) de açúcar*
- *1/3 de xícara (chá) de óleo*
- *2 ovos*
- *1 tablete de fermento biológico fresco*
- *1 colher (chá) rasa de sal*
- *1 e 1/2 de xícara (chá) de farinha de trigo*
- *1/2 xícara (chá) de farinha de trigo integral*
- *2 colheres (sopa) de cebolinha picada*
- *1 colher (sopa) de salsa picada*
- *Óleo para untar*

No liqüidificador, bata a cenoura, o açúcar, o óleo, os ovos, o fermento e o sal até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela, junte as farinhas e misture com uma colher. Transfira para uma superfície lisa e amasse até desgrudar das mãos, adicionando as ervas. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Divida em 12 porções, faça cordões e dê um nó em cada uma. Disponha em uma assadeira untada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda



ROLINHO DE CEBOLA

1h15 (+1h de descanso)

20 unidades

INGREDIENTES:

- *1 colher (sopa) de margarina*
- *2 cebolas grandes fatiadas*
- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 colher (chá) de sal*
- *1/2 xícara (chá) de água morna*
- *1/3 de xícara (chá) de leite*
- *3 colheres (sopa) de óleo*
- *1 colher (sopa) de açúcar*
- *1 tablete de fermento biológico fresco*
- *Óleo para untar*
- *1 ovo batido para pincelar*

Derreta a margarina e refogue a cebola. Em uma tigela, coloque 2 xícaras (chá) de farinha e o sal. No liqüidificador, bata a água, o leite, o óleo, o açúcar, o fermento e a farinha restante até ficar homogêneo. Coloque em uma tigela, tampe e deixe descansar por 15 minutos. Misture a farinha reservada à massa com uma colher. Transfira para uma superfície lisa e amasse até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Divida em 20 bolinhas, abra, espalhe a cebola e enrole como rocambole. Coloque os pãezinhos em uma assadeira untada, cubra e deixe descansar por 15 minutos. Pincele com o ovo e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

PÃEZINHOS DE CEBOLINHA

1h30 (+45min de descanso)

10 unidades

INGREDIENTES:

- *3/4 de xícara (chá) de leite morno*
- *2 ovos*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *2/3 de xícara (chá) de margarina*
- *30g de fermento biológico fresco*
- *1 colher (chá) de sal*
- *2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1/2 xícara (chá) de cebolinha picada*
- *Farinha de trigo para enfarinhar*

Recheio:

- *100g de ricota*
- *1/2 xícara (chá) de cebolinha picada*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*

Bata o leite, os ovos, o açúcar, a margarina, o fermento e o sal no liqüidificador. Misture com a farinha e a cebolinha até soltar das mãos. Transfira para uma superfície enfarinhada e sove. Coloque mais farinha se necessário. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Divida a massa em 10 porções e abra com

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda

um rolo. Misture os ingredientes do recheio e distribua entre as massas. Feche, formando bolinhas. Coloque em uma assadeira, cubra e deixe descansar por mais 15 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Retire e sirva.

PÃO DE MANDIOCA

1h (+15min de descanso)
25 unidades

INGREDIENTES:

- *1kg de farinha de trigo*
- *1/2kg de mandioca cozida e espremida*
- *1 xícara (chá) de óleo*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *3 ovos*
- *1 colher (sopa) de margarina*
- *30g de fermento biológico fresco*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Peneire a farinha e reserve. No liqüidificador, bata os demais ingredientes. Coloque em uma tigela e acrescente a farinha aos poucos. Sove até desgrudar das mãos. Modele bolinhas e deixe descansar por 15 minutos. Coloque em uma assadeira untada e leve ao forno, preaquecido, por 25 minutos.



ROSCA ITALIANA

1h20 (+30min de descanso)
1 unidade

INGREDIENTES:

- *1 colher (café) de sal*
- *1 colher (sopa) de açúcar*
- *120ml de água morna*
- *3 colheres (sopa) de óleo*
- *1 tablete de fermento biológico fresco*
- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *1 gema para pincelar*
- *Queijo parmesão ralado para polvilhar*

Recheio:

- *60ml de azeite*
- *1 cebola grande fatiada*
- *1 berinjela em tiras*
- *6 tomates secos picados*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*

No liqüidificador, bata o sal, o açúcar, a água, o óleo e o fermento até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela, junte a farinha e mexa com uma colher até soltar da lateral. Transfira para uma superfície enfarinhada e amasse até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Aqueça o azeite e refogue a cebola. Junte a berinjela e refogue por 5 minutos. Retire do fogo, adicione o tomate, sal e pimenta. Abra a massa. Coloque o recheio e enrole como rocambole. Corte ao meio no sentido do comprimento. Trance as duas metades e una as pontas. Coloque em uma fôrma untada, pincele com a gema e polvilhe com parmesão. Leve ao forno, preaquecido, até dourar.

Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda